



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. 317
din 23.05.2012

**cu privire la aprobarea Cerințelor privind definirea, descrierea,
prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice**

Publicat : 01.06.2012 în Monitorul Oficial Nr. 104-108 art Nr : 367

MODIFICAT

[HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19](#)
[HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19](#)
[HG956 din 03.10.18, MO410-415/02.11.18; în vigoare 02.11.18](#)
[HG632 din 11.09.15, MO258-261/18.09.15 art.723](#)

Denumirea modificată prin [HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19](#)

NOTĂ:

în Reglementarea tehnică pe tot parcursul textului, cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare prin [HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19](#)

În conformitate cu Legea nr.420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), cu modificările și completările ulterioare, art.17 al Legii nr.1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.98-99, art.293), cu modificările ulterioare, art.25 al Legii viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr.75-78, art.314), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice (se anexează).

[Pct.1 modificat prin [HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19](#)]

2. Cerințe privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice intră în vigoare în termen de trei luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

[Pct.2 modificat prin [HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19](#)]

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

[Pct.3 modificat prin HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19]

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

Contrasemnează:

**Ministrul agriculturii
și industriei alimentare**

Vasile Bumacov

Nr. 317. Chișinău, 23 mai 2012.

Aprobată
prin Hotărârea Guvernului nr.317
din 23 mai 2012

CERINȚE

privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice

[Denumirea modificată prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

Cerințele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice (în continuare – *Cerințe*) creează cadrul necesar aplicării Regulamentului (CE) nr.110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 ianuarie 2008 privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 39 din 13 februarie 2008.

[Clauza de armonizare modificată prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

I. Domeniul de aplicare

1. Prezentele Cerințe stabilesc reguli generale privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice în scopul prevenirii falsificării lor, asigurării unui nivel înalt de informare și protecție a consumatorilor, precum și privind utilizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și/sau a distilatelor de origine agricolă la fabricarea băuturilor alcoolice.

[Pct.1 modificat prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

2. Prezentele Cerințe se aplică grupelor de produse definite în anexa nr.1, plasate pe piața internă, fabricate în Republica Moldova sau importate, care cad sub incidența poziției tarifare 2208 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, conform tabelului de mai jos:

| Poziția tarifară din Nomenclatura combinată a mărfurilor | Denumirea mărfii (grupelor de produse) |
|---|--|
| 2208 | Alcool etilic nedenaturat cu tărie alcoolică sub 80% vol.; distilate, rachiuri, lichioruri și alte băuturi spirtoase: |
| 2208 20 | - Distilat de vin sau de tescovina de struguri: |
| 2208 30 | - Whisky: |
| 2208 40 | - Rom și alte rachiuri obținute prin distilare, după fermentarea produselor din trestie de zahăr: |
| 2208 50 | - Gin și rachieu de ienupăr: |
| 2208 60 | - Votcă: |
| 2208 70 | - Lichioruri și siropuri (cordial): |
| 2208 90 | - Altele: |

II. Terminologie

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

1) *băutură alcoolică* – producție alcoolică, destinată consumului uman, avînd caracteristici organoleptice specifice și concentrația alcoolică de minimum 15 % vol., fabricat fie din distilat de origine agricolă sau din alcool etilic de origine agricolă rectificat, sau prin cupajarea lor, cu sau fără adaos de sucuri, macerate, morse, extracte, produse cu conținut de zahăr, arome naturale sau substanțe aromatice, alte ingrediente și apă condiționată, fie numai din ingrediente naturale;

2) *alcool etilic de origine agricolă rectificat* – alcool etilic, obținut prin rectificarea alcoolului brut și/sau a lichidelor zaharoase fermentate, rezultate din materii prime agricole de origine vegetală;

3) *distilat de origine agricolă* – produs, obținut prin distilarea fracționată a materiilor prime agricole de origine vegetală fermentate, care are aromă și gust specifice materiilor prime utilizate;

4) *distilat pentru divin* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a vinului materie primă brut sec, fabricat exclusiv din struguri de soiuri autorizate, cultivate în arealul vitivinicol al Republicii Moldova;

5) *distilat de vin* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a vinului materie primă brut sec sau alcoolizat cu distilat de vin;

6) *distilat de tescovină de struguri* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a tescovinei de struguri fermentate sau a pichetului fermentat, cu sau fără adaos de drojdie de vin de cel mult 25 kg la 100 kg de tescovină, cu condiția ca acea cantitate de alcool obținută din drojzii să nu depășească 35 % din cantitatea de alcool în produsul finit;

7) *distilat de drojdie de vin* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a drojdiei de vin;

8) *distilat de fructe* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea fracționată a unui fruct cărnos sau a unui must dintr-un astfel de fruct, bace sau legume, cu sau fără sîmburi;

9) *distilat de marc de fructe* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea fracționată a marcului de fructe;

10) *distilat de cidru de mere sau de cidru de pere* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin distilarea fracționată a cidrului de mere sau cidrului de pere;

11) *distilat de cereale* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a unui must fermentat din boabe întregi de cereale;

12) *marc de fructe* – produs obținut atît din fructe proaspete, cît și din fructe aflate în diferite stadii de maturare și fermentare, zdrobite ori întregi, cu sau fără sîmburi, inclusiv resturi de fructe zdrobite, ce nu pot fi folosite la fabricarea gemurilor, dulcețurilor etc.;

13) *cidru de mere sau de pere pentru distilare* – produs cu o concentrație alcoolică de minimum 4 % vol., obținut prin fermentarea alcoolică completă a sucului de mere sau de pere proaspete;

14) *ape alcoolizate* – amestec cu o concentrație alcoolică de la 20 % vol. pînă la 30 % vol., obținut prin diluarea unui distilat pentru divin învechit cu apă condiționată, păstrat o anumită perioadă de timp la o anumită temperatură în butoaie de stejar sau în rezervoare în contact cu doagă de stejar;

15) *extract de stejar* – produs cu o concentrație alcoolică de la 36 % vol. pînă la 42 % vol., obținut prin extragerea cu soluție hidroalcoolică a substanțelor extractive din lemnul de stejar;

16) *semifabricat pentru băuturi alcoolice* – parte componentă a băuturilor alcoolice sub formă de macerate, sucuri alcoolizate și morse de fructe, distilat aromatic, siropuri de zahăr și de melasă, alte semifabricate, preparate prealabil conform tehnologiilor în vigoare și recepturilor;

17) *macerat* – semifabricat pentru băuturi alcoolice, obținut prin macerarea materiei prime vegetale proaspete sau uscate, aromatice sau nearomatice în soluție hidro-alcoolică cu concentrația alcoolică de la 40 % vol. pînă la 90 % vol.;

18) *suc alcoolizat* – semifabricat pentru băuturi alcoolice cu o concentrație alcoolică de la 20 % vol. pînă la 25 % vol., obținut prin presarea materiei prime de fructe și bace zdrobite și alcoolizarea sucului obținut cu alcool etilic de origine agricolă rectificat;

19) *morsă* – semifabricat pentru băuturi alcoolice, obținut prin extragerea substanțelor solubile din materie primă de fructe și bace în stare proaspătă sau uscată cu soluție hidroalcoolică cu concentrația alcoolică de la 30 % vol. pînă la 60 % vol.;

20) *distilat aromatic* – semifabricat pentru băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică de la 60 % vol. până la 80 % vol., obținut prin distilarea maceratelor de materii prime vegetale eterooleaginoase sau de fructe și bace;

21) *sirop de zahăr* – soluție hidrică de zaharoză cu fracția masică a substanței uscate de minimum 62 %;

22) *caramel de zahăr* – produs (colorant natural), obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze sau acizi minerali și nici a altor aditivi chimici;

23) *apă condiționată* – apă cu duritatea totală de cel mult 0,36 mol/m³, obținută prin metoda dedurizării, distilării, demineralizării, tratării sau filtrării apei potabile;

24) *ingredient* – orice substanță, inclusiv aditivi alimentari, folosită la fabricarea băuturii alcoolice și prezentă în produsul finit ca atare sau într-o formă modificată;

25) *cupajare* – procedeu tehnologic care constă în amestecarea, conform rețetei de fabricare a băuturii alcoolice, a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, distilatelor de origine agricolă, apei condiționate, semifabricatelor și ingredientelor;

26) *combinare* – procedeu tehnologic care constă în unirea a două sau a mai multe distilate, provenite din aceeași materie primă agricolă, care au diferențe minore de compoziție în funcție de metoda de fabricare, instalațiile de distilare utilizate și durata de învechire;

27) *îndulcire* – procedeu tehnologic care constă în utilizarea la prepararea băuturilor alcoolice a unuia sau a mai multe produse cu conținut de zahăr, cum sînt: zahărul cristal, dextroza, fructoza, glucoza, zahărul lichid, siropul de zahăr, siropul de zahăr invertit, siropul de melasă, mustul de struguri concentrat rectificat, mustul de struguri concentrat, mistelul, mustul de struguri proaspăt, mierea naturală, alte substanțe îndulcitoare naturale cu însușiri analogice;

28) *aromatizare* – procedeu tehnologic care constă în folosirea, în scopul producerii anumitor băuturi alcoolice, a distilatelor aromatice, a uneia sau a mai multe arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau a substanțelor aromatice identice naturale;

29) *adaos de alcool* – procedeu tehnologic care constă în adăugarea de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilate de origine agricolă la o băutură alcoolică;

30) *învechire* – procedeu tehnologic care constă în păstrarea distilatelor de origine agricolă și a băuturilor alcoolice, pe anumite perioade de timp, în recipiente corespunzătoare, în scopul dezvoltării naturale a anumitor reacții, care conferă acestora calități organoleptice pe care nu le aveau anterior;

31) *colorare* – procedeu tehnologic care constă în utilizarea, în scopul producerii anumitor băuturi alcoolice, a unuia sau a mai mulți coloranți alimentari;

32) *concentrație alcoolică* – raportul dintre volumul de alcool anhidru, la temperatura de 20 oC, conținut în produs și volumul total al acestui produs la aceeași temperatură;

33) *conținut în substanțe volatile* – concentrația în masă a substanțelor volatile, altele decît alcoolul etilic și alcoolul metilic, prezente într-un distilat de origine agricolă sau într-o băutură alcoolică obținută exclusiv din distilat de origine agricolă, substanțe care provin în exclusivitate din distilarea sau redistilarea materiilor prime utilizate;

34) *loc de fabricare* – localitatea în care are loc etapa finală din procesul tehnologic de producere a produsului care conferă băuturii alcoolice caracterul și calitățile definitive esențiale;

35) *descriere* – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unei băuturi, pe documentele comerciale, în special pe facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare;

36) *prezentare* – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini sau altele, precum și pe recipient, inclusiv pe sticlă și pe dispozitivul de închidere;

37) *etichetare (marcare)* – orice cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrică, semne, elemente desenate sau scrise, ștampilate, reliefate sau imprimare pe, ori atașate la un recipient cu băuturi alcoolice și poziționate pe orice ambalaj, document de însoțire, notă, etichetă, banderolă sau coleretă, care însoțesc sau se referă la băutura alcoolică respectivă.

4. Alte noțiuni utilizate în domeniul fabricării băuturilor alcoolice sînt definite în art.1 al Legii nr. 1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice și în reglementările tehnice specifice.

III. Norme generale privind grupele de băuturi alcoolice

5. Băuturile alcoolice definite la punctele 1-16 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe:

- 1) sînt fabricate exclusiv din distilate de origine agricolă, prevăzute conform definițiilor grupelor de produse, ale căror cerințe tehnice de calitate sînt în conformitate cu anexa nr. 3 la prezentele Cerințe;
- 2) pot fi îndulcite pentru completarea gustului, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 27) din prezentele Cerințe, numai cu sirop de zahăr;
- 3) nu sînt aromatizate, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 28) din prezentele Cerințe;
- 4) nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 29) din prezentele Cerințe, diluat sau nu;
- 5) pentru adaptarea culorii băuturilor alcoolice, fabricate din distilate de origine agricolă, supuse unui proces de învechire în contact cu lemnul, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 30) din prezentele Cerințe, se utilizează numai caramelul de zahăr.

6. Băuturile alcoolice, definite la punctele 17-57 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe:

- 1) sînt fabricate din materia primă prevăzută în definiția respectivă;
- 2) pot fi îndulcite pentru a corespunde anumitor caracteristici, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 27) din prezentele Cerințe;
- 3) pot fi aromatizate, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 28) din prezentele Cerințe;
- 4) pot conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 29) din prezentele Cerințe, diluat sau nu;
- 5) pot fi colorate, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 31) din prezentele Cerințe.

7. Anexa nr. 1 la prezentele Cerințe poate fi completată cu alte băuturi alcoolice, care corespund definiției de băutură alcoolică, dar nu îndeplinesc cerințele pentru a fi incluse în grupele de produse definite la punctele 1-57 și care pot să fie fabricate:

- 1) din orice materie primă agricolă de origine vegetală prescrisă sau din orice produs alimentar adecvat consumului uman și care pot:
 - a) să fie îndulcite pentru a corespunde anumitor caracteristici specifice ale produselor, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 27) din prezentele Cerințe;
 - b) să fie aromatizate, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 28) din prezentele Cerințe;
 - c) să conțină adaos de alcool în conformitate cu punctul 3 subpunctul 29) din prezentele Cerințe, diluat sau nu;
 - d) să fie colorate, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 31) din prezentele Cerințe;
- 2) prin amestecul unei băuturi alcoolice cu una sau mai multe băuturi alcoolice, alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilate de origine agricolă, alte băuturi.

8. Concentrația alcoolică minimă prevăzută la punctul 3 subpunctul 1) nu se referă la produsele definite la punctul 43, punctul 53 subpunctul 1), punctele 54 și 55 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe.

IV. Cerințe esențiale privind inofensivitatea băuturilor alcoolice

9. Băuturile alcoolice se plasează pe piață doar dacă corespund cerințelor prezentei Reglementări tehnice.

10. Conformitatea cu prezentei Reglementări tehnice a băuturilor alcoolice, descrise în anexa nr. 1, poate fi asigurată prin utilizarea standardelor conexe. Producătorul sau importatorul băuturilor alcoolice, pentru a beneficia de prezumția conformității cu prezentele Cerințe, este în drept să indice în documentele de însoțire că proprietățile acestora sînt conforme cu unul sau cu mai multe standarde conexe la prezentele Cerințe.

[Pct.10 modificat prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

11. Lista standardelor conexe se aprobă de către autoritatea de reglementare cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și Buletinul de Standardizare.

12. Calitatea și inofensivitatea băuturilor alcoolice se obțin și se monitorizează prin sisteme de management al siguranței alimentului, implementate și certificate, și prin metode care asigură prevenirea sistematică a pericolelor potențiale, oferă informații ce permit identificarea întreprinderii, echipei de producție, datei fabricării, lotului de produs, cantității, tipului și calității produselor.

13. Agenții economici cu activitate în domeniul băuturilor alcoolice asigură calitatea și inofensivitatea acestor produse pe tot circuitul, începînd cu materia primă prin respectarea cerințelor generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Legea nr. 296/2017 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018,

nr. 7-17, art. 60).

[Pct.13 modificat prin HG956 din 03.10.18, MO410-415/02.11.18; în vigoare 02.11.18]

14. Inofensivitatea băuturilor alcoolice în procesul de fabricare este asigurată de către producător prin:

- 1) alegerea procedeele tehnologice și regimurilor de aplicare a lor;
- 2) efectuarea controlului calității și inofensivității băuturilor alcoolice și a materialelor în contact cu băuturile alcoolice cu mijloace care asigură veridicitatea și completitudinea necesară;
- 3) aplicarea, implementarea și menținerea unei proceduri sau a unor proceduri bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Evaluarea riscurilor și punctelor critice de control);
- 4) înregistrarea informației despre procesele tehnologice de fabricare a băuturilor alcoolice și controlul acestei informații în documentele tehnice și programele privind controlul băuturilor alcoolice în procesul de fabricare;
- 5) efectuarea controlului funcționării utilajului tehnologic în algoritmul ce asigură inofensivitatea băuturilor alcoolice fabricate în conformitate cu actele normative naționale;
- 6) respectarea regulilor de igienă sanitară la depozitarea materiei prime, semifabricatelor, materialelor și aditivilor alimentari, utilizate la fabricarea băuturilor alcoolice;
- 7) întreținerea localurilor, utilajului și echipamentului, folosite la fabricarea băuturilor alcoolice, în condiții care să nu provoace contaminarea producției fabricate;
- 8) respectarea condițiilor de depozitare și înlăturare a deșeurilor formate în procesul de fabricare, după finalizarea procesului tehnologic.

15. Utilajul tehnologic, inventarul și recipientele care vin în contact cu materiile prime și producția alcoolică finită trebuie să corespundă Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431).

16. Alcoolul etilic rectificat, utilizat pentru fabricarea băuturilor alcoolice, precum și a tuturor componentelor acestora, trebuie să fie exclusiv de origine agricolă și să respecte cerințele tehnice de calitate din anexa nr. 2 la prezentele Cerințe.

17. Alcoolul etilic rectificat, utilizat pentru dizolvarea coloranților, aromelor naturale și substanțelor aromatice sau a oricăror altor aditivi autorizați la fabricarea băuturilor alcoolice, trebuie să fie exclusiv de origine agricolă.

18. Pentru fabricarea băuturilor alcoolice se utilizează:

- 1) materie primă vegetală în stare proaspătă sau uscată, care, după criteriul tehnologic se clasifică în:
 - a) aromatică (ierburi, flori, rădăcini și rizomi, coajă lemnificată, fructe uscate, coji de fructe suculente);
 - b) nearomatică (ierburi, rădăcini și rizomi);
 - c) de fructe și bace;
- 2) bere;
- 3) concentrat de must de cvas, concentrate și extracte de cvas;
- 4) divin;
- 5) distilate de origine agricolă definite la punctul 3 subpunctele 4)-11) din prezentele Cerințe;
- 6) extracte tanante;
- 7) lapte praf degresat;
- 8) malț de secară uscat;
- 9) melasă de amidon;
- 10) miere naturală;
- 11) ouă de găină;
- 12) sucuri de fructe și bace alcoolizate;
- 13) sucuri concentrate de fructe și struguri;
- 14) vin sec și alcoolizat, inclusiv aromatizat;
- 15) produse cu conținut de zahăr conform punctului 3 subpunctul 27) din prezentele Cerințe;
- 16) alte produse alimentare, adecvate consumului uman.

19. Aditivii alimentari se utilizează la fabricarea băuturilor alcoolice în conformitate cu normele stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

[Pct.19 modificat prin HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19]

20. Pentru fabricarea băuturilor alcoolice se utilizează apă potabilă în conformitate cu normele sanitare privind calitatea apei potabile în vigoare, condiționată după cum este indicat la punctul 3 subpunctul 23)

din prezentele Cerințe.

21. Apa potabilă trebuie să fie incoloră, limpede, fără miros și gust străine.

22. Este admisă utilizarea, după caz, a apei potabile necondiționate cu duritatea totală de maximum 1 mol/m³, cu condiția că adaosul ei nu diminuează calitatea produsului.

23. Pentru tratarea și filtrarea semifabricatelor și a băuturilor alcoolice se utilizează materiale care nu transmit substanțe toxice și nu modifică calitatea produsului.

24. Pentru ambalarea băuturilor alcoolice se utilizează materiale care asigură integritatea produselor și nu prezintă pericol de contaminare.

25. Componentii stratului protector, aplicat pe suprafața dispozitivului de închidere care vine în contact cu băuturile alcoolice, nu trebuie să migreze în produs.

26. Dispozitivele de închidere metalice și staniolul nu trebuie să conțină plumb.

27. Băuturile alcoolice se depozitează și se transportă în condiții care nu prezintă pericol de contaminare.

28. Indicii de inofensivitate alimentară a băuturilor alcoolice trebuie să corespundă Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22 iunie 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.108-109, art.607), precum și Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

[Pct.28 modificat prin HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19; în vigoare 18.01.19]

V. Proceduri de evaluare a conformității băuturilor alcoolice

29. Băuturile alcoolice specificate la punctul 2 al prezentei Reglementări tehnice se plasează pe piață în baza certificatului de conformitate, eliberat de organismul de certificare acreditat și desemnat sau în baza declarației de conformitate, emise de producătorul care deține un laborator acreditat și un sistem certificat de management al siguranței alimentelor.

30. Certificarea conformității băuturilor alcoolice se efectuează cu respectarea dispozițiilor Legii nr. 1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice.

31. Declarația de conformitate se emite de către producător cu respectarea dispozițiilor Legii nr. 186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor și prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

32. Certificatul de conformitate, precum și declarația de conformitate se emit în baza rapoartelor de încercări, sub semnătura executanților, a șefului de laborator și cu sigla laboratorului.

33. Termenul de valabilitate al certificatului de conformitate și al declarației de conformitate pentru băuturile alcoolice se stabilește pe perioada termenului de garanție al produsului, indicat de producător.

34. Identificarea și încercările privind determinarea indicilor de calitate și inofensivitate alimentară a băuturilor alcoolice se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză prevăzute în standardele naționale aplicabile băuturilor alcoolice, incluse în lista standardelor conexe.

35. Băuturile alcoolice importate se supun evaluării conformității potrivit procedurilor aplicate produselor indigene similare.

36. Producătorul, importatorul asigură conformitatea băuturilor alcoolice cu prezentele Cerințe pe toată perioada termenului de garanție stabilit, cu condiția respectării de către consumator a condițiilor de transport și depozitare.

VI. Descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice

37. Băuturile alcoolice îmbuteliate, destinate comercializării pentru consumul uman, trebuie să fie etichetate (marcate), în mod obligatoriu, cu respectarea dispozițiilor Legii nr. 1100-XIV din 30 iunie 2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, și normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

[Pct.37 modificat prin HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19]

[Pct.37 modificat prin HG956 din 03.10.18, MO410-415/02.11.18; în vigoare 02.11.18]

38. Eticheta trebuie să conțină informațiile necesare, exhaustive și corecte pentru consumator la momentul procurării produsului. Eticheta poate conține și alte informații suplimentare care nu contravin legislației în vigoare.

39. Băuturile alcoolice care îndeplinesc cerințele pentru produsele definite la punctele 1-57 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe poartă pentru descrierea, prezentarea și etichetarea lor denumirile prevăzute în

definițiile respective.

40. Băuturile alcoolice care corespund termenului de „băutură alcoolică”, definit la punctul 3 subpunctul 1) din prezentele Cerințe, dar care nu îndeplinesc cerințele necesare pentru a fi incluse în grupele de produse definite la punctele 1-57 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe poartă pentru descrierea, prezentarea și etichetarea lor denumirea de „băutură alcoolică”. Această denumire nu poate fi înlocuită sau modificată.

41. În cazul în care o băutură alcoolică se încadrează în definiția mai multor grupe de băuturi alcoolice din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe, aceasta poate fi comercializată sub una sau mai multe dintre denumirile enumerate în anexa nr. 1 pentru grupele de produse în cauză.

42. Denumirile sub care sînt comercializate băuturile alcoolice pot fi completate sau înlocuite cu o denumire de origine sau o indicație geografică, înregistrată și protejată în conformitate cu legislația în vigoare, cu condiția ca acest lucru să nu inducă în eroare consumatorul.

43. Pentru băuturile alcoolice din import trebuie să se utilizeze denumirea comercială sub care acestea sînt fabricate și comercializate în țara producătoare. Informația de pe etichetă sau de pe ambalajul de desfacere al băuturilor alcoolice importate trebuie să fie expusă în limba de stat.

44. O băutură alcoolică care nu corespunde uneia dintre definițiile enumerate la punctele 1-57 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe nu poate fi descrisă, prezentată sau etichetată prin asocierea unor cuvinte sau formule, cum ar fi „gen”, „tip”, „fel”, „stil”, etc., sau orice alte mențiuni asemănătoare cu una dintre denumirile din anexa respectivă.

45. O băutură alcoolică definită la punctele 1-16 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe, la care s-a adăugat alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu, este comercializată sub denumirea de „băutură alcoolică”.

46. În cazul în care o băutură alcoolică definită la punctele 1-57 din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe este amestecată cu una sau mai multe băuturi alcoolice și/sau unul sau mai multe distilate de origine agricolă, aceasta este comercializată sub denumirea de „băutură alcoolică”.

47. Descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice rezultate din amestecurile menționate la punctul 46 pot cuprinde una sau mai multe dintre denumirile menționate în anexa nr. 1 la prezentele Cerințe numai în cazul în care acestea nu fac parte din denumirea comercială, ci sînt doar indicate în același câmp vizual în lista ingredientelor.

48. Lista cu ingrediente trebuie să indice toate ingredientele conținute în băutură, enumerate în ordine descrescătoare a cantităților utilizate.

49. Proporția fiecărui ingredient alcoolizat se exprimă în procente (%) în volum de alcool anhidru al ingredientului pe care îl prezintă în volumul total de alcool anhidru al băuturii alcoolice în cauză.

50. În cazul în care descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi alcoolice indică materia primă utilizată la fabricarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, fiecare alcool agricol utilizat se indică în ordinea descrescătoare a cantităților folosite.

51. Descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi alcoolice pot fi completate cu termenul „combinare”, „combinație” sau „combinat” numai în cazul în care băutura alcoolică a fost obținută prin combinare, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 26) din prezentele Cerințe.

52. Termenul de învechire se indică în descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice numai în cazul în care acesta se referă la cel mai tînăr distilat utilizat. Procesul de învechire se efectuează cu asigurarea trasabilității de către producător.

53. Concentrația alcoolică pe eticheta băuturilor alcoolice se indică în procente din volum (% vol.), determinată la temperatura de 20o C.

54. Pentru lichioruri, pe etichetă se indică suplimentar concentrația în masă a zahărului în grame pe decimetru cub (g/dm³), în cazul în care el se adaugă.

55. Toate înscrierile pe elementele de etichetare se efectuează în limba de stat, fără a exclude posibilitatea dublării informației în altă limbă.

56. Controlul și supravegherea de stat privind respectarea prezentei Reglementări tehnice se efectuează în conformitate cu Legea nr.1100-XIV din 30 iunie 2000 privind fabricarea și circulația alcoolului etilic și a băuturilor alcoolice.

[Pct.56 modificat prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

Grupe de produse din domeniul reglementat

1. Divin

- a) Divinul este un rachieu de vin fabricat exclusiv din distilate pentru divin, învechite în contact cu lemnul de stejar cel puțin 3 ani.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.
- c) Concentrația în masă a extractului sec nereducător este de minimum 0,5 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 2,0 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2,0 g/dm³ alcool anhidru.
- f) În cazul utilizării distilatelor cu conținut redus în substanțe extractive este admisă utilizarea apelor alcoolizate. Termenul de învechire al distilatului pentru divin, utilizat pentru prepararea apelor alcoolizate, trebuie să corespundă vârstei divinului.
- g) Pentru completarea gustului divinului se utilizează siropul de zahăr.
- h) Pentru adaptarea culorii divinului se utilizează numai caramelul de zahăr.
- i) Divinul nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- j) Divinul nu este aromatizat.

2. Brandy sau Weinbrand

- a) Brandy sau Weinbrand este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat pentru divin sau distilat de vin, sau prin combinarea lor, cu sau fără adaosul unui distilat de vin, redistilat la mai puțin de 94,8 % vol. în cantitate de cel mult 50 % din conținutul de alcool anhidru în produsul finit, învechite în contact cu lemnul de stejar cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ – cel puțin 6 luni.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 36 % vol.
- c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,25 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2,0 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Pentru completarea gustului Brandy sau Weinbrand se utilizează siropul de zahăr și, în caz de necesitate, este admisă utilizarea extractului de stejar.
- f) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.
- g) Brandy sau Weinbrand nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- h) Brandy sau Weinbrand nu este aromatizat.

3. Rom

- a) Romul este:
 - 1) o băutură alcoolică tare obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea la mai puțin de 96 % vol., fie a melaselor sau siropului provenite din fabricarea zahărului din trestie de zahăr, fie a sucului de trestie de zahăr ca atare, astfel încât produsul distilării să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului; sau
 - 2) o băutură alcoolică tare obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea sucului de trestie de zahăr, care prezintă caracteristicile aromatice specifice romului și care are un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 2,25 g/dm³ alcool anhidru. Această băutură alcoolică poate fi introdusă pe piață cu mențiunea „agricol” adăugată denumirii de vânzare „rom”.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.
- c) Romul poate conține numai caramel de zahăr, adăugat în scopul adaptării culorii.
- d) Romul nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- e) Romul nu este aromatizat.

4. Whisky sau Whiskey

- a) Whisky sau Whiskey este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin:

- 1) distilarea unui must de malț de cereale, cu sau fără boabe întregi de alte cereale, care a fost: zaharificat prin diastaza malțului pe care îl conține, cu sau fără adaosul altor enzime naturale; fermentat sub acțiunea drojdiei;
- 2) una sau mai multe distilări la mai puțin de 94,8 % vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust specifice materiilor prime utilizate;
- 3) învechirea distilatului final timp de cel puțin 3 ani în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 dm³.

Distilatul final, la care se poate adăuga doar apă și caramel de zahăr (în scopul adaptării culorii), păstrează culoarea, aroma și gustul specifice procesului de producție indicat la litera a) subpunctele 1), 2) și 3) din prezentul punct.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.
- c) Whisky sau Whiskey nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- d) Whisky sau Whiskey nu este îndulcit sau aromatizat și nu conține alți aditivi afară de caramelul de zahăr, utilizat drept colorant.

5. Rachiu de cereale

a) Rachiul de cereale este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv din distilat de cereale, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol., cu excepția rachiului de cereale Korn.
- c) Rachiul de cereale nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- d) Rachiul de cereale nu este aromatizat.
- e) Pentru completarea gustului rachiului de cereale se utilizează siropul de zahăr.
- f) Rachiul de cereale poate conține adaos de caramel de zahăr numai în scopul adaptării culorii.
- g) Pentru ca rachiul de cereale să fie comercializat sub denumirea de „brandy de cereale”, acesta trebuie să fie obținut prin distilarea la mai puțin de 95 % vol. a unui must fermentat de boabe de cereale întregi, prezentând caracteristicile organoleptice specifice materiilor prime utilizate.

6. Rachiu de vin

a) Rachiul de vin este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de vin sau distilat pentru divin, sau prin combinarea lor, învechit sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul de stejar.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.
- c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,25 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2,0 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Pentru completarea gustului rachiului de vin se utilizează siropul de zahăr.
- f) Pentru adaptarea culorii rachiului de vin se utilizează numai caramelul de zahăr.
- g) Rachiul de vin nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- h) Rachiul de vin nu este aromatizat.
- i) În cazul în care rachiul de vin este învechit, acesta poate fi comercializat sub denumirea de „rachiul de vin”, cu condiția că termenul de învechire este de cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ – cel puțin 6 luni.

7. Rachiu de tescovină de struguri

a) Rachiul de tescovină de struguri este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de tescovină de struguri, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.
- c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,4 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr.
- f) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.
- g) Rachiul de tescovină de struguri nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Rachiul de tescovină de struguri nu este aromatizat.

8. Rachiu de drojdie de vin

a) Rachiul de drojdie de vin este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de drojdie de vin, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

- c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr.
- d) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.
- e) Rachiul de drojdie de vin nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- f) Rachiul de drojdie de vin nu este aromatizat.
- g) Rachiul de drojdie de vin poate fi comercializat și sub denumirea de „Hefebrand”.

9. Rachiul de stafide sau raisin brandy

a) Rachiul de stafide sau raisin brandy este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin distilarea la mai puțin de 94,5 % vol. a produsului obținut prin fermentarea alcoolică a extractului de stafide de soiurile „Negru de Corint” sau „Muscat de Alexandria”, astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate.

b) Concentrația alcoolică a rachiului de stafide sau raisin brandy este de minimum 37,5 % vol.

c) Rachiul de stafide sau raisin brandy nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

d) Rachiul de stafide sau raisin brandy nu este aromatizat.

e) Rachiul de stafide sau raisin brandy poate conține numai adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii.

10. Rachiul de marc de fructe

a) Rachiul de marc de fructe este o băutură alcoolică tare obținută din distilat de marc de fructe, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2,0 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 15,0 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a acidului cianhidric este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru, în cazul rachiurilor obținute din marcuri de fructe cu sîmburi.

f) Rachiul de marc de fructe nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

g) Rachiul de marc de fructe nu este aromatizat.

h) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.

i) Rachiul de marc de fructe este comercializat sub denumirea de „rachiul de marc de”, urmînd numele fructului. Atunci cînd se utilizează mai multe marcuri de diverse fructe, acesta este comercializat sub denumirea de „rachiul de marc de fructe”.

11. Rachiul de fructe

a) Rachiul de fructe este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de fructe, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică, cu excepția țuicii, este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 2,0 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a acidului cianhidric, în cazul rachiurilor de fructe cu sîmburi, este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10,0 g/dm³ alcool anhidru.

Cu toate acestea, concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum:

1) 12,0 g/dm³ alcool anhidru pentru rachiurile obținute din următoarele fructe sau bace:

prune (*Prunus domestica* L.);

prune brumării (*Prunus domestica* L.);

corcodușe [*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf., *Prunus cerasifera* Ehrh.];

mere (*Malus domestica* Borkh.);

pere (*Pyrus communis* L.), cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”);

zmeură (*Rubus idaeus* L.);

mure (*Rubus fruticosus* aust. aggr.);

caise (*Prunus armeniaca* L., *Armeniaca vulgaris* L.);

piersici [*Prunus persica* (L.) Batsch, *Persica vulgaris* L.];

2) 13,5 g/dm³ alcool anhidru pentru rachiurile obținute din următoarele fructe sau bace:

pere Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams");

coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.);

coacăze negre (*Ribes nigrum* L.);

scorușe (*Sorbus aucuparia* L.);

soc (*Sambucus nigra* L.);

gutui (*Cydonia oblonga* Mill.);

boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L. și/sau *Juniperus oxicedrus* L.);

f) Rachiul de fructe nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

g) Rachiul de fructe nu este aromatizat.

h) Denumirea sub care este comercializat rachiul de fructe este „rachiul de ...”, urmînd numele fructului sau bacei, sau legumei, cum ar fi: rachiul de vișine/cireșe (sau kirsch), de prune (sau slivoviță), de corcodușe, de piersici, de mere, de pere, de caise, de smochine, de citrice, de struguri sau de orice alt fruct.

Această băutură poate fi comercializată și sub denumirea de „wasser” asociată cu denumirea fructului.

Denumirea „rachiul de ...”, urmată de numele fructului, poate fi înlocuită cu numele fructului numai în cazul în care se utilizează următoarele fructe:

corcodușe [*Prunus domestica* L. subsp. *Syriaca* (Borkh.) Janch. Ex Mansf., *Prunus cerasifera* Ehrh.];

prune (*Prunus domestica* L.);

prune brumării (*Prunus domestica* L.);

fructe de arbutus (*Arbutus unedo* L.);

mere „Golden delicios”.

În cazul în care există riscul ca una dintre aceste denumiri să nu fie ușor înțeleasă de consumatorul final, pe etichetă trebuie să apară cuvintele „băutură alcoolică”, eventual însoțite de o explicație.

i) Denumirea „Williams” este rezervată rachiului, produs din pere de soiul „Williams”.

j) Cînd două sau mai multe varietăți de fructe, bace sau legume sînt distilate împreună, produsul se comercializează sub denumirea de „rachiul de fructe” sau „rachiul de legume”, după caz. Această mențiune poate fi completată de numele fiecărei specii de fructe, bace sau legume, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate.

12. Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere

a) Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere sînt băuturi alcoolice tari fabricate din distilate de cidru de mere sau de cidru de pere, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2,0 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10,0 g/dm³ alcool anhidru.

e) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr.

f) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.

g) Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Rachiul de cidru de mere și rachiul de cidru de pere nu sînt aromatizate.

13. Țuică

a) Țuica este un rachiul de fructe fabricat din distilat de prune de diverse soiuri, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 24 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 2,0 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 12,0 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a acidului cianhidric este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru.

f) Țuica nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu, arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale sau identice naturale, coloranți.

14. Băutură alcoolică pe bază de miere

a) Băutura alcoolică pe bază de miere este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin fermentarea și distilarea la mai puțin de 86 % vol. a unui must de miere, astfel încît distilatul să aibă caracteristicile organoleptice ale materiei prime utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol.

c) Băutura alcoolică pe bază de miere nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat,

diluat sau nu, și nu este aromatizată.

d) Băutura alcoolică pe bază de miere poate conține numai adaos de caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.

e) Băutura alcoolică pe bază de miere poate fi îndulcită numai cu miere.

15. Băutură alcoolică de topinambur

a) Băutura alcoolică de topinambur este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin fermentarea și distilarea la mai puțin de 86 % vol. a tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

c) Băutura alcoolică de topinambur nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu, și nu este aromatizată.

d) Băutura alcoolică de topinambur poate conține numai caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.

16. Bierbrand sau eau de vie de biere

a) Bierbrand sau eau de vie de biere este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin distilarea directă la mai puțin de 86 % vol., la o presiune normală a berii proaspete, astfel încât distilatul să aibă caracteristici organoleptice derivate din bere.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

c) Bierbrand sau eau de vie de biere nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu, și nu este aromatizat.

d) Bierbrand sau eau de vie de biere poate conține numai adaos de caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.

17. Vodcă

a) Vodca este o băutură alcoolică tare fabricată din alcool etilic de origine agricolă, rectificat prin diluare cu apă condiționată, tratarea soluției hidroalcoolice cu absorbantți speciali, inclusiv cu cărbune activ, cu sau fără adaos de ingrediente pentru atenuarea gustului.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrațiile în masă a substanțelor volatile și alcoolului metilic sînt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat.

d) Alcalinitatea – volumul de acid clorhidric cu concentrația $c(\text{HCL})=0,1 \text{ mol/dm}^3$, consumat la titrarea 100 cm^3 de vodcă, în funcție de alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat – este de maximum $3,0 \text{ cm}^3$.

e) Singurele arome care pot fi utilizate la fabricarea vodcii sînt compușii aromatici naturali prezenți în materia primă utilizată. Suplimentar, produsului i se pot conferi caracteristici organoleptice speciale, altele decît o aromă predominantă.

f) Vodca este incoloră.

g) Vodca îmbuteliată poate conține un element decorativ de origine vegetală.

18. Vodcă aromatizată

a) Vodca aromatizată este vodca căreia i s-a conferit o aromă și un gust specifice, diferite de cele ale materiei prime utilizate, prin adaosul aromelor naturale și/sau substanțelor aromatice naturale sau identic naturale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Vodca aromatizată poate fi colorată.

d) Vodca aromatizată poate fi comercializată și sub denumirea de „vodcă cu aromă de ...” urmată de denumirea aromei predominante sau de „vodcă specială”.

19. Rachiu de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare

a) Rachiul de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare este o băutură alcoolică tare:

1) fabricată prin macerarea fructelor sau bachelor enumerate la subpunctul 2), parțial fermentate sau nefermentate în alcool etilic de origine agricolă și/sau distilat, obținut din astfel de fructe sau bace, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol.

Cantitatea de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat din acel fruct sau bace, adăugată la 100 kg de fructe sau bace la macerare este de maximum 20 dm^3 ;

2) obținută din următoarele fructe sau bace:

mure (*Rubus fruticosus* auct.aggr.);

căpșune (*Fragaria* spp., *Fragaria ananassa* Duch.);
afine (*Vaccinium myrtillus* L.);
zmeură (*Rubus idaeus* L.);
coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.);
porumbe (*Prunus spinosa* L.);
scorușe (*Sorbus ausuparia* L.);
scorușe de munte (*Sorbus domestica* L.);
ilex (*Ilex cassine* L.);
sorb [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz];
fructe de soc (*Sambucus nigra* L.);
măceșe (*Rosa canina* L.);
coacăze negre (*Ribes nigrum* L.);
banane (*Misa* spp.);
fructul pasiunii (*Pasiflora edulis* Sims);
fructe de *Spondias dulcis* Sol. ex. Parkinson;
fructe de *Spondias mombin* L.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Rachiul de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare nu este aromatizat.

d) În ceea ce privește descrierea, prezentarea și etichetarea rachiului de (urmat de numele fructului) obținut prin macerare și distilare, cuvintele „obținut prin macerare și distilare” trebuie să figureze pe mijloacele de descriere, prezentare și etichetare cu același font, dimensiune și culoare și în același câmp vizual ca și denumirea „rachiul de (urmat de numele fructului)”, iar pe sticle trebuie să fie menționat pe eticheta frontală.

20. Geist (însoțit de numele fructului sau a materiei prime utilizate)

a) Geist-ul (însoțit de numele fructului sau a materiei prime utilizate) este o băutură alcoolică tare fabricată prin macerarea fructelor și a bachelor nefermentate, enumerate la grupa de produse din punctul 19 la prezenta anexă, sau a legumelor, a fructelor cu coajă lemnoasă ori altor materii prime vegetale, cum ar fi plantele sau petalele de trandafir, în alcool etilic de origine agricolă rectificat, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Geist (însoțit de numele fructului sau a materiei prime utilizate) nu este aromatizat.

21. Gențiană

a) Gențiana este o băutură alcoolică tare fabricată în baza unui distilat de gențiană, care a fost obținut prin fermentarea rădăcinilor de gențiană cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Gențiana nu este aromatizată.

22. Băutură alcoolică de struguri

a) Băutura alcoolică de struguri este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de vin sau distilat pentru divin, sau distilat de tescovină de struguri, sau distilat de drojdie de vin, sau prin combinarea lor, cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat și ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

23. Băutură alcoolică de fructe

a) Băutura alcoolică de fructe este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de fructe sau distilat de marc de fructe, sau prin combinarea lor, cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, semifabricate pentru băuturi alcoolice și ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

24. Băutură alcoolică de ienupăr

a) Băutura alcoolică de ienupăr este o băutură alcoolică tare obținută prin aromatizarea cu boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L. și/sau *Juniperus oxicedrus* L.) a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilatului de cereale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.

c) Pot fi utilizate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau distilat aromatic, obținut prin distilarea maceratelor de plante sau părți de plante aromatice, dar caracteristicile organoleptice ale ienupărului trebuie să fie perceptibile, chiar dacă uneori sînt atenuate.

d) Băutura alcoolică de ienupăr poate fi comercializată și sub denumirea de „Wacholder” sau „Genebra”.

25. Gin

a) Ginul este o băătură alcoolică tare obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat cu boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru fabricarea ginului se utilizează exclusiv substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, astfel încât gustul ienupărului să fie preponderent.

26. Gin distilat

a) Ginul distilat este:

1) o băătură alcoolică tare pe bază de ienupăr obținută exclusiv prin redistilarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat de calitate corespunzătoare, având caracteristicile organoleptice dorite și o concentrație alcoolică inițială de minimum 96 % vol., în alambicuri utilizate tradițional pentru gin, în prezența boabelor de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și a altor produse vegetale naturale, gustul ienupărului fiind preponderent; sau

2) un amestec dintre produsul acestei distilări cu un alcool etilic de origine agricolă rectificat având aceeași compoziție, puritate și concentrație alcoolică. Pentru aromatizarea ginului distilat pot fi utilizate, de asemenea, substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Ginul obținut prin simpla adăugare de esențe sau substanțe aromatice unui alcool etilic de origine agricolă rectificat nu poate fi numit „gin distilat”.

27. London gin

a) London gin este un gin distilat obținut din alcool etilic de origine agricolă rectificat cu o fracție volumică a alcoolului metilic de maximum 0,05 % în alcool anhidru, a cărui aromă este obținută exclusiv prin redistilarea la cel puțin 70 % vol. a alcoolului etilic rectificat în alambicuri tradiționale, în prezența tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Nu conține alți ingrediente adăugați, în afară de apă.

d) Nu este îndulcit la concentrații în masă a zaharurilor ce depășesc 0,1 g/dm³ în produsul finit și nu conține coloranți.

e) Denumirea „London gin” poate fi completată cu termenul „dry”.

28. Băătură alcoolică pe bază de chimion

a) Băutura alcoolică pe bază de chimion este o băătură alcoolică tare obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu chimion (*Carum carvi* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.

c) La fabricarea băuturii alcoolice pe bază de chimion pot fi utilizate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, însă gustul chimionului trebuie să fie preponderent.

29. Akvavit sau aquavit

a) Akvavit sau aquavit este o băătură alcoolică tare cu chimion și/sau semințe de mărar, aromatizată cu un distilat de plante sau condimente.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) La fabricarea băuturii akvavit sau aquavit pot fi utilizate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, dar aroma acestor băuturi se datorează în mare parte distilatelor de semințe de chimion (*Carum carvi* L.) și/sau de semințe de mărar (*Anethum graveolens* L.), utilizarea uleiurilor eterice fiind interzisă.

d) Substanțele amare nu pot predomina gustul, iar concentrația în masă a reziduurilor uscate nu trebuie să depășească 1,5 g/100 cm³.

30. Băuturi alcoolice de anason

a) Băuturile alcoolice de anason sînt băuturi alcoolice obținute prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu extracte naturale de anason în stea (*Illicium verum* Hook f.), anason verde (*Pimpinella anisum* L.), anason dulce (*Foeniculum vulgare* Mill.) sau de oricare altă plantă care are același component aromatic principal, utilizînd unul dintre procedeele tehnologice:

1) macerare și/sau distilare;

2) redistilarea alcoolului în prezența semințelor sau a altor părți de plante, menționate anterior;

- 3) adăugarea de extracte naturale distilate de anason.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.
- c) Pentru fabricarea băuturilor alcoolice de anason se utilizează numai substanțe aromatice și arome naturale.
- d) Pot fi utilizate și alte extracte vegetale naturale sau semințe aromatice, dar gustul anasonului trebuie să fie preponderant.

31. Pastis

- a) Pastis este o băutură alcoolică tare pe bază de anason care conține și extracte naturale de lemn dulce (*Glycyrrhiza* spp.), ceea ce implică prezența substanțelor colorante numite calcone, precum și prezența acidului glicirizic, a căror concentrație în masă trebuie să fie de la 0,05 pînă la 0,50 g/dm³.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.
- c) Concentrația în masă a anetolului este de la 1,5 pînă la 2,0 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 100 g/dm³.
- e) Pentru fabricarea pastis pot fi utilizate numai substanțe aromatice și arome naturale.

32. Pastis de Marseille

- a) Pastis de Marseille este un pastis cu concentrația în masă a anetolului de 2 g/dm³.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 45 % vol.
- c) Pentru fabricarea Pastis de Marseille pot fi utilizate numai substanțe aromatice și arome naturale.

33. Anis

- a) Anis este o băutură alcoolică tare pe bază de anason, a cărei aromă caracteristică provine exclusiv de la anasonul verde (*Pimpinella anisum* L.) și/sau anasonul în stea (*Illicium verum* Hook f.), și/sau anasonul dulce (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol.
- c) Numai substanțe aromatice și arome naturale pot fi utilizate la fabricarea băuturii alcoolice anis.
- d) Denumirea „anis distilat” poate fi utilizată dacă băutura conține distilat obținut prin distilarea, în prezența semințelor de anis, a altor semințe aromatice, plante sau fructe, cu condiția ca acest distilat să constituie minimum 20 % din concentrația alcoolică a anisului distilat.

34. Băuturi alcoolice cu gust amar sau bitter

- a) Băuturile alcoolice cu gust amar sau bitter sînt băuturi alcoolice cu un gust amar preponderent, obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.
- c) Băuturile alcoolice cu gust amar sau bitter pot fi comercializate și sub denumirea „amer” sau „bitter”, cu sau fără altă completare.

35. Lichior

- a) Lichiorul este o băutură alcoolică:
 - 1) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum:
 - 70 g/dm³, pentru lichiorul de vișină/cireșe, al cărui alcool etilic constă exclusiv în distilat de vișină/cireșe;
 - 80 g/dm³, pentru lichiorul de gențiană sau lichioruri similare;
 - 100 g/dm³, pentru alte lichioruri;
 - 2) obținută din semifabricate pentru băuturi alcoolice, produse agricole sau alimentare, cum ar fi frișca, laptele sau alte produse lactate, fructe, vin sau vin aromatizat, cu adaos de ingrediente sau numai din ingrediente.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.
- c) La prepararea lichiorurilor pot fi utilizate numai arome naturale și substanțe aromatice naturale, precum și substanțe aromatice identic naturale. Cu toate acestea, substanțele aromatice identic naturale nu sînt utilizate la producerea următoarelor lichioruri:
 - 1) lichioruri de fructe: de coacăză, vișină/cireșe, zmeură, mure, afine, citrice, fructe de *Rubus arcticus*, merișoare, cătină albă, ananas;
 - 2) lichioruri de plante: de mentă, gențiană, anason, genepi (specie de pelin din Alpi), vulnere (grupa de plante medicinale).

d) Din grupa lichiorurilor fac parte:

1) lichiorul tare cu:

concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 250 g/dm³;

concentrația alcoolică de minimum 35 % vol.;

2) lichiorul de desert cu:

concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 100 g/dm³;

concentrația alcoolică de minimum 15 % vol.;

3) lichiorul-emulsie cu:

concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 150 g/dm³;

concentrația alcoolică de minimum 15 % vol. Lichiorul-emulsie este netransparent, de o consistență omogenă.

36. Cremă de (urmată de numele fructului sau al materiei prime utilizate)

a) Crema de (urmată de numele fructului sau al materiei prime utilizate, cu excepția produselor lactate) este un lichior de o consistență omogenă cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 250 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Acestei băuturi alcoolice i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Cremă de (urmată de numele fructului sau al materiei prime utilizate)” poate fi completată cu termenul „lichior”.

37. Creme de cassis

a) Creme de cassis este un lichior de coacăză neagră cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 400 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Lichiorului Creme de cassis i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Creme de cassis” poate fi completată cu termenul „lichior”.

38. Guignolet

a) Guignolet este un lichior obținut prin macerarea vișinelor/cireșelor în alcool etilic de origine agricolă rectificat.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Lichiorului Guignolet i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Guignolet” poate fi completată cu termenul „lichior”.

39. Sloe gin

a) Sloe gin este un lichior obținut prin macerarea porumbrelor în gin, la care se poate adăuga suc de porumbrele.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

c) Lichiorului Sloe gin i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Sloe gin” poate fi completată cu termenul „lichior”.

40. Sambuca

a) Sambuca este un lichior incolor de anason:

1) care conține distilate de anason verde (*Pimpinella anisum* L.), anason în stea (*Illicium verum* L.) sau alte plante aromatice;

2) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 350 g/dm³;

3) cu concentrația în masă a anetolului de la 1 până la 2 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică a lichiorului Sambuca este de minimum 38 % vol.

c) Lichiorului Sambuca i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Sambuca” poate fi completată cu termenul „lichior”.

41. Maraschino, Marrasquino sau Maraskino

a) Maraschino, Marrasquino sau Maraskino este un lichior incolor, a cărui aromă provine în principal de la distilatul de vișine marasca sau de un distilat al produsului obținut prin macerarea vișinelor sau a părților de vișine în alcool de origine agricolă cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 250 g/dm^3 .

b) Concentrația alcoolică este de minimum 24 % vol.

c) Lichiorului Maraschino, Marrasquino sau Maraskino i se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Maraschino, Marrasquino sau Maraskino” poate fi completată cu termenul „lichior”.

42. Nocino

a) Nocino este un lichior a cărui aromă se obține în principal prin macerarea și/sau distilarea nucilor verzi întregi, cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 100 g/dm^3 .

b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.

c) La fabricarea Nocino se utilizează numai arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale, prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

d) Denumirea „Nocino” poate fi completată cu termenul „lichior”.

43. Lichior pe bază de ouă

a) Lichiorul pe bază de ouă este o băutură alcoolică, aromatizată sau nu, obținută pe bază de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat de origine agricolă, ale cărei ingrediente sînt gălbenușul de ou, albușul de ou și zahărul sau mierea, cu o concentrație în masă a zahărului sau mierei, exprimată în zahăr invertit, de minimum 150 g/dm^3 și un conținut de gălbenuș de ou pur în produsul final de minimum 140 g/dm^3 .

b) Concentrația alcoolică a lichiorului pe bază de ouă este de minimum 14 % vol.

c) La prepararea lichiorului pe bază de ouă se utilizează numai arome și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identice naturale.

d) Lichiorul pe bază de ouă mai poate fi comercializat sub denumirea „advocaat”, „avocat” sau „advokat”.

44. Lichior de ouă

a) Lichiorul de ouă este o băutură alcoolică, aromatizată sau nu, obținută pe bază de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat de origine agricolă, ale cărei ingrediente caracteristice sînt gălbenușul de ou, albușul de ou și zahărul sau mierea. Concentrația în masă a zahărului sau mierei, exprimată în zahăr invertit, trebuie să constituie minimum 150 g/dm^3 . Conținutul de gălbenuș de ou în produsul final trebuie să constituie minimum 70 g/dm^3 .

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) La prepararea lichiorului de ouă se utilizează numai arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale.

45. Mistra

a) Mistra este o băutură alcoolică tare incoloră, aromatizată cu anason sau cu anetol natural:

1) cu concentrația în masă a anetolului de la 1 pînă la 2 g/dm^3 ;

2) cu/sau fără adaosul unui distilat de plante aromatice;

3) fără adaos de zahăr.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 40 % vol. pînă la 47 % vol.

c) La prepararea băuturii Mistra se utilizează numai arome și/sau substanțe aromatice naturale.

46. Vakeva glogi sau spritglogg

a) Vakeva glogi sau spritglogg este o băutură alcoolică obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu aromă naturală și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identice naturale de cuișoare și/sau scorțișoară, prin utilizarea unuia dintre următoarele procedee: macerare și/sau distilare, redistilare a alcoolului în prezența unor părți de plante menționate, adăugarea de substanțe aromatice naturale și/sau identice naturale de cuișoare, și/sau scorțișoară, sau o combinație a acestor metode.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Pentru fabricarea Vakeva glogi sau spritglogg pot fi utilizate și alte extracte vegetale aromatizante, arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identice naturale, dar aroma de cuișoare și scorțișoară trebuie să fie predominantă.

d) Conținutul de vin sau de produse vitivinicole trebuie să constituie maximum 50 % din produsul finit.

47. Berenburg sau Beerenburg

a) Berenburg sau Beerenburg este o băutură alcoolică tare:

1) obținută prin macerarea fructelor sau plantelor, sau părților acestora în alcool etilic de origine agricolă rectificat;

2) avînd drept aromă specifică un distilat de rădăcină de gețiană (*Gețiana lutea* L.), din boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și de frunze de dafin (*Laurus nobilis* L.);

3) a cărei culoare variază de la cafeniu deschis pînă la cafeniu închis;

4) care poate fi îndulcită pînă la o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de maximum 20 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică a băuturii alcoolice Berenburg sau Beerenburg este de minimum 30 % vol.

c) Pentru fabricarea băuturii alcoolice Berenburg sau Beerenburg pot fi utilizate numai arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale.

48. Nectar de miere sau hidromel

a) Nectarul de miere sau hidromelul este o băutură alcoolică obținută prin aromatizarea amestecului mustului fermentat de miere și distilat de miere, și/sau alcool etilic de origine agricolă rectificat, care conține minimum 30 % must de miere fermentat din volum.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 22 % vol.

c) La fabricarea nectarului de miere sau de hidromel pot fi utilizate numai arome și/sau substanțe aromatice naturale, cu condiția că gustul mierii să fie predominant.

d) Nectarul de miere sau de hidromel poate fi îndulcit numai cu miere.

49. Punch

a) Punch este o băutură alcoolică obținută din sucuri alcoolizate și morse de fructe și bace cu adaos de ingrediente și macerate de plante eterooleaginoase.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 300 g/dm³.

50. Punch au rum

a) Punch au rum este un lichior al cărui conținut de alcool provine exclusiv din rom.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) La fabricarea punch au rum se utilizează arome și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțele aromatice identice naturale prevăzute la punctul 35 din prezenta anexă.

51. Lichioruri speciale

a) Lichiorurile speciale sînt băuturi alcoolice obținute pe bază de macerate cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 16 % vol. pînă la 60 % vol.;

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 300 g/dm³.

d) Din această grupă fac parte:

1) lichiorul special dulce, cu concentrația alcoolică de la 16 % vol. pînă la 25 % vol. și concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 80 pînă la 300 g/dm³;

2) lichiorul special demidulce, cu concentrația alcoolică de la 30 % vol. pînă la 40 % vol. și concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 40 pînă la 100 g/dm³;

3) lichiorul special demidulce slab alcoolic, cu concentrația alcoolică de la 20 % vol. pînă la 29 % vol. și concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 40 pînă la 100 g/dm³;

4) lichiorul special amar, cu concentrația alcoolică de minimum 30 % vol., obținut prin adaosul de ingrediente cu gust amar;

5) lichiorul special amar slab alcoolic, cu concentrația alcoolică de la 25 % vol. pînă la 29 % vol., obținut prin adaosul de ingrediente cu gust amar.

52. Lichior esență

a) Lichior esență este o băutură alcoolică fabricată din sucuri alcoolizate și morse din materie primă de fructe și bace cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 18 % vol. pînă la 20 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 250 pînă la 400 g/dm³.

53. Băuturi alcoolice aromatizate

Băuturile alcoolice aromatizate sînt băuturi alcoolice fabricate din alcool etilic de origine agricolă rectificat, cu adaos de arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale sau identic naturale, alte ingrediente autorizate.

Din această grupă fac parte:

- 1) băutura alcoolică aromatizată de desert, avînd o concentrație alcoolică de la 12 % vol. pînă la 24 % vol. și o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 120 pînă la 400 g/dm³;
- 2) băutura alcoolică tare aromatizată, avînd o concentrație alcoolică de minimum 25 % vol. și o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de maximum 90 g/dm³.

54. Aperitiv

a) Aperitivul este o băutură alcoolică obținută din semifabricate pentru băuturi alcoolice, cu adaos de ingrediente sau numai din ingrediente, care îi atribuie un gust ușor amăru.

b) Concentrația alcoolică a aperitivului este de minimum 10 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 50 pînă la 180 g/dm³.

55. Băutură alcoolică de desert

a) Băutura alcoolică de desert este o băutură alcoolică obținută din semifabricate pentru băuturi alcoolice, cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică a băuturii alcoolice de desert este de minimum 10 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 140 pînă la 300 g/dm³.

56. Balsam

a) Balsamul este o băutură alcoolică tare, de culoare brună-închis sau roșie-închis, cu aromă de condimente, obținută din semifabricate pentru băuturi alcoolice, cu adaos de ingrediente din plante medicinale cu acțiune tonifiantă.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 30% vol. pînă la 45 % vol.

c) Pentru adaptarea culorii balsamului se utilizează caramelul de zahăr.

57. Cocteil

a) Cocteilul este o băutură alcoolică obținută din semifabricate pentru băuturi alcoolice cu adaos de ingrediente autorizate și diluate înainte de consum cu băuturi nealcoolice, sucuri de fructe sau apă minerală, cu adaos de gheață.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 20% vol. pînă la 40 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 240 g/dm³.

d) Cocteilul poate fi preparat și prin amestecarea diferitor băuturi alcoolice.

[Anexa nr.1 modificată prin HG43 din 30.01.19, MO30-37/01.02.19 art.52; în vigoare 01.03.19]

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)